2.012 Nátierka drožďová
l00 porcií

Receptúra

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
Hmotnosť v kg, 1, ks								
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
droždie	0,40	0,40	0,50	0,50	0,60	0,60	0,90	0,90
masť bravčová	0,10	0,10	0,10	0,10	0,15	0,15	0,20	0,20
cibuľa	0,40	0,34	0,50	0,43	0,60	0,50	0,80	0,68
maslo	0,80	0,80	1,00	1,00	1,25	1,25	1,50	1,50
vajcia	10	0,50	12	0,60	14	0,70	17	0,85
soľ	0,02	0,02	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05
hmotnosť porcie v g	20		26		32		40	

Výrobný postup

Cibuľu očistíme, pokrájame na jemno a speníme na bravčovej masti. Pridáme droždie, ktoré opražíme a krátko podusíme. Vajcia uvaríme na tvrdo, očistíme a necháme vychladnúť. Maslo vyšľaháme so soľou, pridáme vychladnuté droždie, postrúhané vajcia a všetko spolu vyšľaháme.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	337	81	1,13	8,2	0,6	0,9	0,1	7,0	0,1	0,054	0,0	0,0	0,4	0,0
B	411	99	1,38	9,9	0,6	1,1	0,1	8,7	0,1	0,066	0,0	0,0	0,5	0,0
C	518	124	1,64	12,6	0,9	1,3	0,1	10,4	0,2	0,082	0,0	0,0	0,6	0,0
D	639	153	2,17	15,4	1,2	1,9	0,2	13,3	0,2	0,098	0,0	0,0	0,8	0,0